Mermaid freakshake

Ingrediënten

1 Liter(s) Vanilleroomijs
200 ml Melk
2 Stuk(s) Donut
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 flesje(s) Dr. Oetker Midnight Magic Mix
Slagroom (spuitbus)
Fruit naar keuze

Keukenspullen

2 Stuk(s) Glas of mason jar
Satéprikker
Blender of staafmixer
15 Stuk(s) Rietje

1. Decoraties mermaid freakshake maken

Zet de 2 glazen in de koelkast, hier maak je later de freakshake in.

Leg het **glazuur (1 zakje)** in een pannetje of kom met ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenkant van het zakje af en giet wat glazuur in een bakje.

Dip de bovenkant van de **donuts (2 stuks)** in het glazuur, laat een beetje uitlekken en strooi er vervolgens **Midnight Magic Mix** overheen. Leg de donuts even aan de kant. Dip ook de bovenrand van de glazen in het glazuur en strooi ook hierover sprinkles.

2. Vanille milkshake maken

Mix in de blender (of met de staafmixer) het **vanille roomijs (1 l),** de **melk (200 ml)** en de **blauwe kleurstof (naar smaak)** tot het goed gemengd is. Past het niet in de blender? Neem dan de helft van de hoeveelheden en maak 1 milkshake tegelijk.

3. Mermaid freakshake decoreren

Verdeel de milkshake over de glazen. Vul de rest van de glazen met de spuitbus **slagroom**. Leg de donut, met het glazuur naar boven, op de rand van het glas.

Rijg het fruit aan een sateprikker en steek in ieder glas een fruitspiesje en een rietje. Spuit eventueel nog een toefje slagroom bovenop de donut en klaar is je mermaid freakshake!